Pohovana pileca prsa sa sezonskom salatom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**šnicle pileceg belog mesa
- **2**jajeta
- **10 kašika**prezli
- **10 kašika**brašna
- so
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- ulje
- **1 manja glavica**zelene salate
- **5**rotkvica
- **2 struka**mladog luka
- **1 kašika**ulja
- **malo**soli
- **1 kašicica**sirceta

Priprema

Pilece šnicle izlupati cekicem, zaciniti po ukusu, uvaljati ih u brašno, zatim u umucena jaja pa u prezle. Pržiti u zagrejanom ulju sa obe strane dok ne dobiju zlatno žutu boju. Salatu, rotkvice i luk lepo oprati, iseckati i zaciniti po ukusu. Prijatno.

Savet